

Fruchtige Mohntorte mit Orangencreme

Zutaten für den Teig:

- 120g Mohn (gemahlen, wer keinen Thermomix oder Mixer hat, sonst selbst mahlen!)
- 120g Zucker
- 90g Butter (zimmerwarm)
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- Vanillearoma
- 1 Messerspitze Zimt
- 1/2 geriebener Apfel

Den Backofen auf 170 Ober/Unterhitze vorheizen. Die zimmerwarme Butter wird zusammen mit dem Zucker schaumig gerührt. Dann das Eigelb nach und nach dazugeben und weiterrühren. Den Mohn im Thermomix frisch mahlen: 30 Sekunden/ 9 oder gemahlene Mohn verwenden. Den gemahlene Mohn, Vanille, Salz, Zimt und den geriebenen Apfel dazugeben und verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine 20er oder 24er Form, die mit Backpapier ausgekleidet ist, füllen und ca. 35-40 Minuten backen. Den Kuchenrand mit einem Messer vorsichtig vom Blech lösen und auskühlen lassen.

Solange der Kuchen im Ofen ist, könnt ihr die Creme zubereiten.

Zutaten für die Orangencreme:

- 400ml Orangensaft
- 20g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Vanillepuddingpulver
- 6 Blatt Gelatine
- 200g Sahne
- wer hat: etwas Abrieb von einer Bio-Orange



Die Gelatine könnt ihr in kaltem Wasser einweichen und dann den Pudding kochen. Dazu kommt der O-saft bis auf ein paar Esslöffel in einen Topf und wird erhitzt bis er kocht.

Das Puddingpulver mit dem Zucker und Vanillezucker vermischen und dem restlichen O-saft glattrühren. Wenn der Orangensaft kocht, gebt ihr alles dazu, rührt fleißig weiter und zieht den Topf vom Herd. Wenn ihr eine Bio-Orange daheim habt, könnt ihr etwas Abrieb in den heißen Pudding geben.

In den heißen Pudding kommt nun die ausgedrückte weiche Gelatine und ihr rührt alles glatt. Nun kommt ein wichtiger Punkt: der Pudding muss kalt gerührt werden. Am einfachsten geht es, wenn ihr eine Küchenmaschine habt. Einfach den Pudding rein und solange auf kleinster Stufe rühren bis er zimmertemperiert ist. Wenn ihr das nicht beachtet, bildet sich eine Haut und die Creme sieht nicht schön aus, weil ihr die Klümpchen nimmer klein bekommt.

Nun könnt ihr die Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding rühren.

Den Kuchenboden müsst ihr nun mit einem Tortenring umspannen oder ihr nehmt eure Backform, wenn ihr keinen Tortenring habt. Auf den Boden hab ich noch Mandarinen (aus der Dose) gelegt, damit die Torte noch etwas fruchtiger und frischer wird. Dann kommt die Creme darauf und die Torte wandert über Nacht in den Kühlschrank!

Genießt die Torte und viel Freude beim Backen!

FräuleinKuchenzauber <3

